

LUNCH MENUE 14. - 18. AUGUST

Tomaten-Gazpacho • Lanschinken-
Knusperflakes Zwiebelsamenbrioche
EUR 7,50

Entenbrust
Rote Bete-Selleriecreme • Heidelbeer-Brioche
Basilikum Espuma
EUR 16,00

Schoko-Kirsch • Nuss
EUR 8,00

2 GANG Eur 18,50

3 GANG Eur 22,00

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich
bitte an den Service.

MENUE 14. - 19. AUGUST

Entenschinken • Entenlebermousse • Thymianbrot • Traube • Kräutersalat
EUR 14,50

Tomaten-Gazpacho • Landschinken-Knusperflakes •
Zwiebelsamenbrioche
EUR 7,50

Pasta • Pfifferlingsrahm • Rinderstreifen • Frühlingslauch
EUR 13,00

Erbsen-Minzrisotto • Gebackenes Hähnchen
EUR 12,50

Entenbrust • Rote Bete-Selleriecreme • Heidelbeer-Brioche
EUR 16,00

Fischfilet • Quinoasotto • Fenchel
EUR 16,00

Stubenküken • Portwein-Brombeere • Rote Zwiebel-Kartoffelstampf •
Baconchips
EUR 22,00

Ibericolende • Avocadoflan • Zweierlei Kräutersaitling • Kimchi
EUR 26,00

SWEET KNOCK OUTS

Griechischer Joghurt-Honigtörtchen • Hibiskus-Schokoladeneis
EUR 10,00

Schoko-Kirsch • Nuss
EUR 8,00

Sorbets:
Beeren • Guave • Kokos-Birne
EUR 2.00 / Kugel

SNACKS

Brot EUR 1,50 Oliven EUR 5,00 Parmesan EUR 5,00
Parmaschinken EUR 6,50 Mozarellasticks • Dip EUR 6,50
Trüffelpommes EUR 7,00 Süsskartoffelpommes EUR 6,50
Knusper-Zucchini • Tomaten-Aioli EUR 6,50 Beilagensalat EUR 4,50

STANDARDS

Tartar • Creme Fraiche • Kräutersalat • Trüffelpommes
Klein EUR 16,50 Groß EUR 22,50

Fettuccine • Schwarzer Trüffel
EUR 17,50

Hamburger • Speck • Rauchkäse • Pommes • Hausgemachter Dip
EUR 14,50

SALADS

Salatvariation • Chutney • Wahlweise mit:

Gratinierter Ziegenkäse EUR 12,50
Hähnchenbrust EUR 11,50
Fischfilet EUR 15,00

Balsamico- oder Maracuja-Ingwer-Honig-Dressing